**JADŁOSPIS OBOWIĄZUJĄCY 26.09.2022. do 30.09.2022.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DATA** | **I Śniadanie** | **II Śniadanie** | **Obiad** |
| **poniedziałek**  **26-09-2022** | Pieczywo mieszane (1,10)  Masło (7)  Pasta jajeczna 3,7  Nowalijki  Polędwica sopocka 1,6  Kawa inka na mleku7  Bukiet świeżych warzyw  do chrupania | Racuchy z sosem  serowym 1,7  Herbata owocowa  Owoce | Zupa Kalafiorowa z ziemniakami 7,9  Potrawka chińska 1,7  Ryż brązowy 1  Mini marchewka  Kompot  Owoce |
| **wtorek**  **27-09-2022** | Pieczywo mieszane (1,10)  Masło (7)  Ser żółty 1,6,7  Nowalijki  Miód wielokwiatowy  Płatki owsiane na mleku(1,6,7)  Bukiet świeżych warzyw  do chrupania | Kalafior, brokuł na parze 1,7,  Chleb z masłem 1,7  Herbata miętowa  Owoce | Krem z zielonego  groszku 1,7,9  Kotlet mielony 1,3  Ziemniaki  Kapusta pekińska z sosem czosnkowym 7  Kompot  Owoce |
| **Środa**  **28-09-2022** | Pieczywo mieszane (1,10)  Masło(7)  Twarożek z ogórkiem kiszonym 3,7  Schab pieczony 1,6  Nowalijki  Kawa zbożowa z mlekiem(7)  Bukiet świeżych warzyw  do chrupania | Makaron z sosem owocowo-serowy 1,7  Herbata z cytryną  Owoce | Zupa Pomidorowa z ziemniakami 7,9  Kurczak w sosie własnym 1  Kasza gryczana 1  Surówka wielowarzywna  Kompot  Jabłko |
| **Czwartek**  **29-09-2022** | Pieczywo mieszane (1,10)  Masło(7)  Pasta z makreli  wędzonej 3,7  Nowalijki  Powidła  Płatki owsiane na mlekiem (1, 7)  Bukiet warzyw świeżych do chrupania | Kaszka manna z sokiem malinowym 1,7  Herbata miętowa  Owoce | Barszcz czerwony  z ziemniakami 7,9,  Kopytka 1,6,  Kiełbasa w sosie własnym1  Fasolka szparagowa na parze  Kompot  Banan |
| **Piątek**  **30-09-2022** | Pieczywo mieszane (1,10)  Masło(7)  Kiełbasa żywiecka,1,6  Twarożek ziołowy 7  Nowalijki  Kakao(7)  Bukiet warzyw świeżych  do chrupania | Kisiel  Paluch drożdżowy  Herbata owocowa  owoce | Zupa Krupnik1,7,9  Ziemniaki  Filet z dorsza 1,4  Mizeria 7  Kompot  Jabłko |

\*Zapewniamy dzieciom całodzienny dostęp do wody ( dystrybutor wody w każdej sali

\*Naszym celem jest zdrowe żywienie dzieci, dlatego wszystkie potrawy przygotowujemy

w piecu konwekcyjno-parowym. Działanie pary powoduje beztłuszczowe smażenie, potrawy zachowują wartości odżywcze a warzywa nie tracą koloru, zachowują witaminy i minerały.

\***Ze względów organizacyjnych jest możliwa zmiana jadłospisu**.